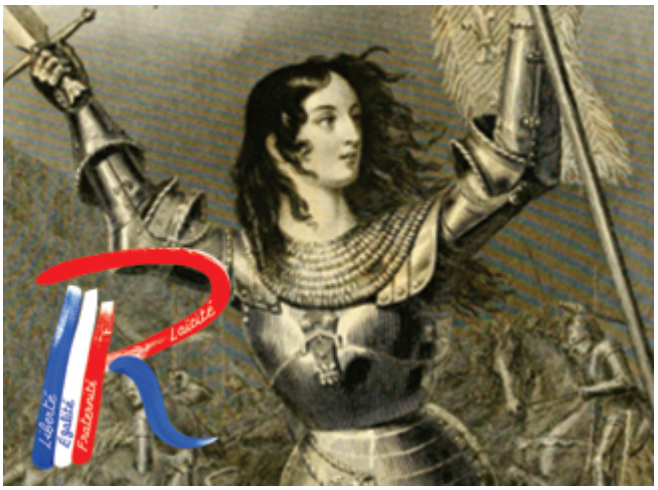
Mangez du porc, ragoût de boulettes de porc

écrit par Christine Tasin | 16 mars 2013



Ragoût de boulettes de porc.

Il s’agit d’un délicieux plat d’hiver pour se réchauffer et se réconforter. À déguster si possible accompagné d’un bon feu de cheminée !

1 kg de porc haché maigre

Fécule de maïs pour épaissir la sauce

200 ml de chapelure

1 c à café de clou de girofle en poudre

1 c à café de cannelle en poudre

5 c à café de persil haché sec ou 8 c à café de persil frais au choix

2 oignons moyens hachés menu

2 œufs entiers menu

50 ml d’huile d’olive

1,5 litre de bouillon de poulet

Sel et poivre

Mélanger porc, oignons, cannelle, clou, persil, oeufs, chapelure, sel, poivre manuellement. Façonner des boulettes de la grosseur d’un œuf moyen puis les faire revenir dans une cocotte avec l’huile d’olive. Ajouter le bouillon de poulet et laisser mijoter à feux doux pendant 30 minutes.

Retirez les boulettes et les réserver au chaud. Dans un bol, faire un mélange avec de la fécule de maïs et un peu de bouillon. L’ajouter par petite quantité au bouillon de la cocotte out en remuant jusqu’à obtenir une consistance moyennement épaisse. Remettre les boulettes de viande dans le bouillon épaissi fermer le feu et laisser mijoter encore 3 minutes en remuant de temps à autre pour éviter de coller.

Servir accompagné de pommes de terre et légumes vapeur. Ou avec des pommes de terres et carottes sautées.

Nini